

Tagliatelli met paprika-kipsaus

Ingrediënten

- 4 enkele kippenfilets
- 400 gram Tagliatelli (of andere pasta)
- 1 rode paprika
- 1 Groene paprika
- 1 gele paprika
- 4 eetlepels boter
- 2 theelepels paprikapoeder
- 400 ml kookroom
- 2 uien
- zoveel je wil geraspte kaas
- zoveel je wil peper, kipkruiden, ...

Bereiding

1. Snipper de uien en snij de kip en paprika's in blokjes.
2. Verhit de boter en bak de uisnippers hierin glazig.
3. Voeg de kippenblokjes eraan toe en bak deze rondom aan.
4. Doe vervolgens de paprikablokjes erbij en laat het geheel enkele minuten fruiten.
5. Roer het paprikapoeder door het gerecht en schenk eveneens de kookroom erbij.
6. Laat alles op een laag vuur gaar worden in ongeveer 5 minuten.
7. Kook ondertussen de tagliatelli (of andere pasta) beetgaar en laat deze uitlekken.
8. Breng de saus op smaak met peper en roer de pasta erdoor.
9. Bestrooi dit uiteindelijk met de geraspte kaas en dien op